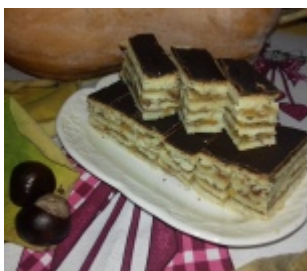


Žerbo sa bundevom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **20 g** kvasca
- **200 g** margarina
- **400 g** brašna
- **1** jaje
- **2 kašike** šećera
- **5 kašika** mleka

Fil:

- **200 g** mlevenih lešnika
- **200 g** šećera
- **200 g** pekmeza od kajsije
- **200 g** bundeve
- **2 kesice** vanil šećera

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

U mlako mleko stavimo šećer i udrobimo kvasac ostavimo 10 minuta da se aktivira. U posudu za mešenje

stavimo brašno jaje i margarin sobne temperature sipamo nadošli kvasac i umesimo testo. Dobijeno testo podelimo na tri jednaka dela i ostavimo da miruje 15 minuta. Prvu lopticu razvijemo oklagijom na velicinu tepsije i smestimo je na dno podmazane tepsije premažemo polovinom pekmeza preko rezporedimo polovinu mešavine mlevenih lešnika šecera i vanil šecera i preko ovog narendamo polovinu bundeve.

Ovaj postupak ponovimo još jedno, kora pekmez mešavina lešnika i rendana bundeva. Tercu koru raztanjimo pokrijemo spremljen kolac i izbockamo viljuškon.

Pecemo na 200C oko 30 minuta. Kolac ostavimo da se prohladi i prelijemo ga sa glazurom. ?okoladu otopimo na tihoj vatri sa uljem i premažemo kolac.

Savet

Tradicionalni žerbo sam obogatila bundevom i mogu re?i da nije loša kombinacija?